

BRUSCHETTA AUX FRUITS DE MER

ENTRÉE



INGRÉDIENTS

- 350g de Tomates de Naples pelées (**Réf : 601**)
 - 6 tranches de Pain
 - 1 Gousse d'ail
 - 1 pincée de Piment moulu
 - 800g de Petits poulpes
 - 50cl de Vin blanc
 - 4 CàS d'Huile d'olive
- Bruno Viola (**Réf : 142**)



6 personnes



30 min



2,9€/ PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Laver et nettoyer les moules. Faire cuire dans une casserole couverte par un couvercle jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes. Écailler les moules et les garder de côté dans un plat
2. Nettoyer les poulpes. Coupez-les en morceaux de taille moyenne. Dans une grande casserole mettre un peu d'huile et ajouter les poulpes
3. Ajouter un demi verre de vin blanc et faire évaporer
4. Cuire les poulpes juste assez longtemps pour évaporer l'eau de cuisson. Ajouter 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, une gousse d'ail écrasée et le piment selon votre gout
5. Dès que l'ail est doré, retirer-le, ajouter les tomates en morceaux et assaisonner de sel. Cuire à feu doux, en remuant de temps en temps
6. Pendant ce temps, couper des tranches épaisses de pain et les faire griller dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Faire revenir quelques minutes de chaque côté, puis mettre de côté
7. Lorsque la sauce est bien réduite et les poulpes tendres, ajouter les moules, remuer et retirez la casserole du feu
8. Commencer à composer la bruschetta en versant la sauce avec les poulpes et les moules sur les tranches de pain et tout organiser sur une grande assiette ou dans des plats individuels
9. Saupoudrer chaque bruschetta avec du persil frais haché et servir